

Gyrosschichtbraten



- 3 kg** Schweinenacken
- 1 kg** Zwiebel(n), geschält und fein geschnitten
- 500 g** Rotkohl, fein geschnitten
- 100 g** Gyrosgewürz
- 100 ml** Olivenöl
- wenig** Salz und Pfeffer

Den Schweinehals vom Metzger der Länge nach so wie Rouladen schneiden lassen und wieder aufeinander legen lassen.

Gyrosgewürz in einer Schale mit dem Öl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, so dass es eine schöne flüssige Marinade ergibt.

Die erste Scheibe Schweinehals hinlegen und nur die sichtbare Seite mit der Marinade bepinseln. Eine Schicht Zwiebeln draufgeben (und nach Belieben etwas Rotkohl) und so weiter schichten bis alles aufgebraucht ist.

Zum Binden erst am Anfang vom Braten einen Knoten, dann am Schluss und dann in der Mitte. Die ersten 3 Bindungen nicht so fest, da sonst die Füllung rausgedrückt wird. Danach wie gewohnt binden, immer mit Gefühl.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze 1,5 - 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C im vorgeheizten Ofen braten. Immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Nicht erschrecken, der Braten geht stark ein, weil die Zwiebeln auch Wasser verlieren.

Beim Servieren sich von Bindfaden zu Bindfaden vorarbeiten, das Fleisch ist gleich klein geschnitten.

Mit Reis oder Fladenbrot, Salat und Tzatziki anbieten.